

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
13. Januar 2005 (13.01.2005)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2005/002365 A1

(51) Internationale Patentklassifikation⁷: **A23L 1/236**,
C07K 5/06, C07D 291/06

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2004/006957

(22) Internationales Anmeldedatum:
26. Juni 2004 (26.06.2004)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:
103 30 025.2 3. Juli 2003 (03.07.2003) DE

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme
von US): **NUTRINOVA NUTRITION SPECIALTIES
& FOOD INGREDIENTS GMBH** [DE/DE]; Brün-
ingstrasse 50, 65929 Frankfurt am Main (DE).

(72) Erfinder; und

(75) Erfinder/Anmelder (nur für US): **GROER, Peter**
[DE/DE]; Am Schellberg 16, 65812 Bad Soden (DE).
MERKT, Gerhard [DE/DE]; Johannesallee 14, 65929
Frankfurt am Main (DE).

(74) Anwälte: **ZOUNEK, Nikolai** usw.; Patentanwaltskanzlei
Zounek, Industriepark Kalle-Albert, Rheingaustrasse 190-
196, 65174 Wiesbaden (DE).

(81) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für
jede verfügbare nationale Schutzrechtsart): AE, AG, AL,
AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH,
CN, CO, CR, CU, CZ, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI,
GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE,
KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD,
MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG,
PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM,
TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM,
ZW.

(84) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für
jede verfügbare regionale Schutzrechtsart): ARIPO (BW,
GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG,
ZM, ZW), eurasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU,
TJ, TM), europäisches (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK,
EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT,
RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA,
GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Veröffentlicht:

— mit internationalem Recherchenbericht

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Ab-
kürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Co-
des and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der
PCT-Gazette verwiesen.

(54) Title: METHOD FOR THE PRODUCTION OF A SWEETENER SALT BASED ON ASPARTAME AND ACESULFAME

(54) Bezeichnung: VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG EINES SÜSSSTOFFSALZES BASIEREND AUF ASPARTAM UND
ACESULFAM

(57) Abstract: The invention relates to a method for producing a sweetener salt of formula $APMH^+Ace^-$, according to which as-
partame or an aspartame derivative is reacted with acesulfamic acid in a solvent selected among one or several of the following:
liquid SO_2 , halogenated aliphatic hydrocarbons, carbonic acid esters comprising low, aliphatic alcohols, nitroalkanes, alkyl-substi-
tuted pyridines, aliphatic sulfones. The invention also relates to the use of said sweetener salts in food, beverages, pharmaceuticals,
and cosmetics.

(57) Zusammenfassung: Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung eines Süßsüßstoffsalzes der Formel $APMH^+Ace^-$, wobei
man Aspartam oder ein Aspartamderivat mit Acesulfamsäure in einem Lösungsmittel, ausgewählt aus einem oder mehreren der fol-
genden Lösungsmittel: flüssiges SO_2 , halogenierte aliphatische Kohlenwasserstoffe, Kohlensäureester mit niedrigen, aliphatischen
Alkoholen, Nitroalkane, alkylsubstituierte Pyridine, aliphatische Sulfone, umsetzt. Weiterhin betrifft die Erfindung die Verwendung
dieser Süßsüßstoffsalze in Lebensmitteln, Getränken, Pharmazeutika und Kosmetika.

WO 2005/002365 A1